




CHEF ORIOL LÓPEZ

ENTRANTES

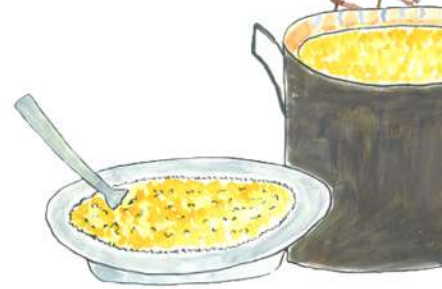
- 🍷 TRADICIONAL ENSALADA VERDE CON VENTRESCA DE ATÚN
BURRATA CON RÚCULA AL PESTO Y TOMATE KUMATO
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA TARTARA Y BOUQUET DE ENSALADA
- 🍷 ALCACHOFAS DE TEMPORADA A LA BRASA
ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON COCA DE ACEITE
- 🍷 CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA CON NUBE DE PARMESANO Y RÚCULA
- 🍷 MADERA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
- 🍷 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO
- 🍷 "ESQUEIXADA" DE BACALAO
- 🍷 ANCHOAS DE L'ESCALA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIPAS DE GIRASOL
BERENJENA RELLENA DE BUTIFARRA DE PEROL Y "CEPS" CON SALSA AL VINO TINTO
HUEVOS ESTRELLADOS CON LÁMINAS DE JAMÓN IBÉRICO
- 🍷 VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON UNA CUCHARA DE ROMESCO
BUÑUELOS DE BACALAO
- 👨👩 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (¡ESPECTACULARES Y MARAVILLOSAS!)
- 🍷 CARACOLES A LA "LLAUNA" CON ALIOLI Y VINAGRETA
- 🍷 HUMMUS DE GARBANZOS CON QUESO FETA Y ACEITUNAS DE KALAMATA 
PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE, AJO Y ALIOLI



SOPAS, ARROCES Y PASTAS ¡ESTÁN DE TOMA, PAN Y MOJA!

CREMA DE CIGALAS CON LANGOSTINO CRUJIENTE Y VERDURITAS

- 👨👩 SOPA DE POLLO DE PAYÉS CON ALBONDIGUITAS
- 👨👩 LOS MACARRONES DE LA "YAYA" CON TOMATE Y QUESO
- 👨👩 CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO
- 🍷 ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS
- 🍷 FIDEUÁ CON ALIOLI
- 🍷 PAELLA DE PESCADO Y MARISCO



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria
consulte con nuestro personal

Disponemos de pan para celíacos

🍷 SIN GLUTEN

👨👩 PLATOS PARA LOS PEQUEÑOS DE LA MESA

Todos los productos Crudos o Semicrudos
se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

BACALAO ¡TE CONOZCO BACALAO AUNQUE VENGAS DISFRAZAO!

BACALAO A LA BRASA CON VERDURITAS Y ROMESCO

BACALAO "A LA LLAUNA" CON JUDÍAS DE SANTA PAU

BACALAO CON PISTO GRATINADO CON ALIOLI

ESPECIALIDADES CAN CORTADA

¡ESTOS NO PUEDEN FALTAR!

- 🍷 “COSTRA”, LOMO DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA 28.90€ POR PERSONA
- 🍷 TOMAHAWK STEAK (MÍNIMO 2 PERSONAS) COSTILLA DE TERNERA SOBRE COSTRA DE SAL MARINA 31.40€ POR PERSONA
- 🍷 ARROZ A LA CAZUELA DE POLLO, BUTIFARRA, CEPES Y ESPÁRRAGO VERDE 17.80€
- ESPALDA DE CORDERO AL HORNO, (COCCIÓN 12H) CON PATATAS, CEBOLLA Y TOMATE 19.65€

NUESTRO CHUP CHUP

- 🍷 MELOSO DE TERNERA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADA 17.80€
- 🍷 CONFIT DE PATO CON TEXTURAS DE MANZANA 18.85€
- 🍷 CODILLO DE LECHÓN AL HORNO, (COCCIÓN 12H) CON PATATAS AL AROMA DE ROMERO 18.90€

CARNES A LA BRASA DE ENCINA

¡DE BUENA CASA, BUENA BRASA!

- 🍷 BROCHETA DE POLLO Y PIÑA A LA BRASA 15.60€
- 🍷 “PIEDRA”, SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIEDRA AL AROMA DE ROMERO 26.95€ POR PERSONA
- BUTIFARRA DE LA GARRIGA CON ALUBIAS, AJO Y PEREJIL 12.55€
- 👤 ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS 11.95€
- 🍷 CARRILLERAS DE LECHÓN 14.65€
- 🍷 MUSLO DE POLLO DE CORRAL 13.90€
- 🍷 MEDIO CONEJO A LA BRASA 13.95€
- 🍷 SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON FOIE 19.40€
- 🍷 COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 17.85€
- 🍷 SOLOMILLO DE TERNERA (220 GR) 23.90€
- 🍷 ENTRECOT “LOMO ALTO” DEL NORTE (400 GR) 27.90€
- 👤 HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA (300 GR) CON CEBOLLA CONFITADA Y PATATAS FRITAS 18.75€



POSTRES

VASITO DE FERRERO 6.50€

LES POSTRES DE MÚSIC 7.45€

🍷 FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA 6.55€

🍷 CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE VAINILLA 6.75€

🍷 PIÑA COLADA AMB GELEÉ DE ROM I SORBET DE LLIMONA 6.80€

👤 🍷 SERAFFINO (FRESAS NATURALES, GALLETA, CREMA Y HELADO DE NATA) 6.30€

🍷 FILIBERTO (YOGUR GRIEGO CON HELADO DE NATA, FRUTOS DEL BOSQUE Y CRISPIS DE FRESA) 6.75€

PASTEL DE MANZANA CON HELADO DE MACADAMIA Y CANELA 7,85€

TEXTURAS DE CHOCOLATE 6.80€

PASTELERÍA DE LA CASA 7.20€

🍷 “MEL I MATÓ” CON NUECES 6.25€

🍷 SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 5.40€

🍷 CREMA CATALANA CON NEULA 5.25€

🍷 HELADOS VARIADOS 5.10€

TRUFAS CON NATA 5.85€



Ilustraciones:
@yomelopintoyomelocomo

#LASPIEDRASDELAHISTORIADELAPAREDALAMESA

#CANCORTADA

